

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Date :	Le lundi 4 Avril 2022
	A Lyon
Tarif TTC	300 €uros
Tarif HT	250 €uros
Durée	7 heures
Coût Heure/Stagiaire	35,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	20

SAVOIR DEGUSTER LES SPIRITUEUX
(Rhum, Whisky, Gin…)

Public concerné
► Professionnels de la production, de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis
► Aucun

Objectifs du stage
► Approcher la spécificité des techniques d'élaboration des spiritueux en fonction des origines, des matières premières.
► Déguster les spiritueux avec méthode.

Lieu de l'action et organisation pratique
► Château de Montchat 51 rue Charles RICHARD 69003 LYON

Moyens pédagogiques mis en œuvre
► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques de dégustation appliquée.

Moyens d'encadrement
► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation
►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation
►Remise au stagiaire d'une attestation de formation.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94





Programme

⇨ Définition et périmètre des spiritueux.

Seront détaillés :
Les whiskies et Bourbons
Les rhums
Le Gin, vodka, tequila
Le brandy
Les calvados, les marcs et eaux de vie de fruits
Le Cognac et l'Armagnac

⇨ Les matières premières, les méthodes d'élaboration et d'élevage des spiritueux, les indications géographiques

⇨ La dégustation

- L'art du service et de la conservation

- Dégustation appliquée aux différentes catégories de spiritueux (méthode, vocabulaire)



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94